



Proiect cofinanțat din Programul Operațional Capital Uman 2014 – 2020

Axa prioritară: Educație și competențe

Componenta 1: Stagii de practică pentru elevi – Regiuni mai puțin dezvoltate

Numărul de identificare al contractului POCU/633/6/14

Titlul proiectului: “SKILLS DEVELOPER - DEZVOLTAREA, EFICIENTIZAREA SI VALORIZAREA EXPERIENȚELOR DE LUCRU PRIN OPORTUNITĂȚILE OFERITE DE PRACTICĂ, EVALUARE SI RESPONSABILIZARE ANTREPRENORIALĂ”, Cod SMIS: 130979

Beneficiar: Colegiul Tehnic ”Ioan C. Ștefănescu” Iași

Nr. 413/15.02.2022

Teme proiecte pentru participarea la competiția profesională

”SUNTEM CEI MAI BUNI !”

Profil – Servicii

Domeniul – Turism și Alimentație

Calificare profesională – Tehnician în gastronomie

Clasa a XI – a A, B

1. Realizați un preparat cu specific din bucătăria tradițională românească.

Produse propuse pentru a fi preparate:

- Alivancă
- Tochitură
- Omletă cu brânză și carne
- Ciorbă țărănească cu legume
- Pârjoale moldovenești

Profil – Servicii

Domeniul – Turism și Alimentație

Calificare profesională – Tehnician în gastronomie

Clasa a XII – a A

1. Realizați un preparat din grupa ”Aluaturi dospite”.

Produse propuse pentru a fi preparate:

- Gogoși fantezii
- Brânzoaice
- Melci cu nucă
- Ruladă Dorna (cu brânză sărată)
- Ștrudel cu măr

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020





Profil – Servicii
Domeniul – Turism și Alimentație
Calificare profesională – Tehnician în hotelărie

Clasa a XII – a C

1. Descrieți structura unei unități de turism Pensiunea ”X”, dotările și atribuțiile și activitățile unei anumite categorii de personal (recepționeră, cameristă) care deservește acea locație.

Proiect cofinanțat din Fondul Social European prin Programul Operațional Capital Uman 2014-2020

